FRITEUSE À AIR

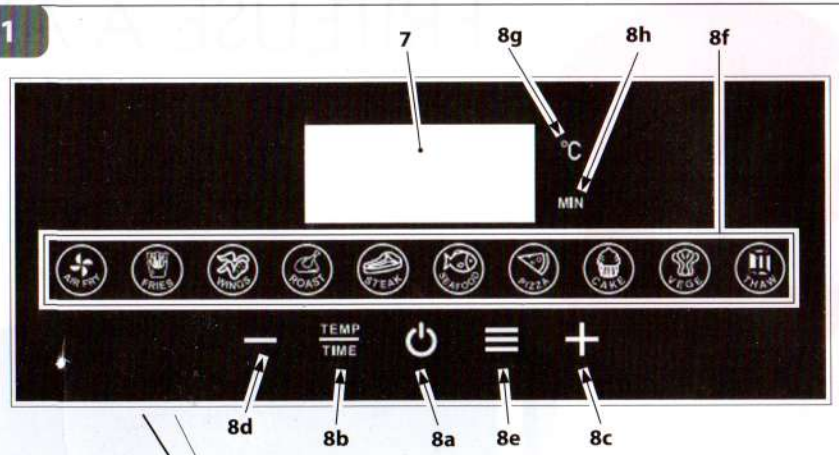
FRY 8025

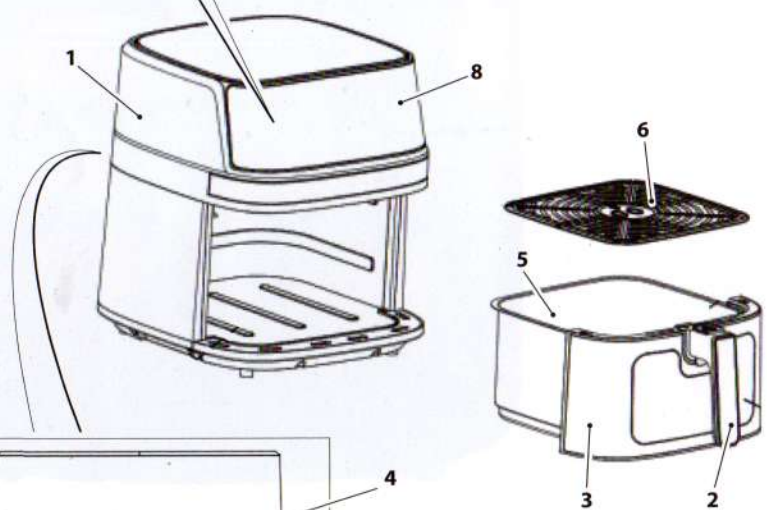
Manuel d'utilisation FR

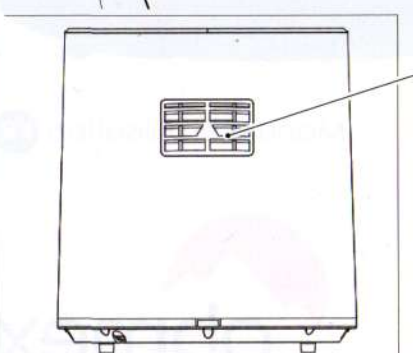
RoHS compliance Made in P.R.C

ohmex Switzerland

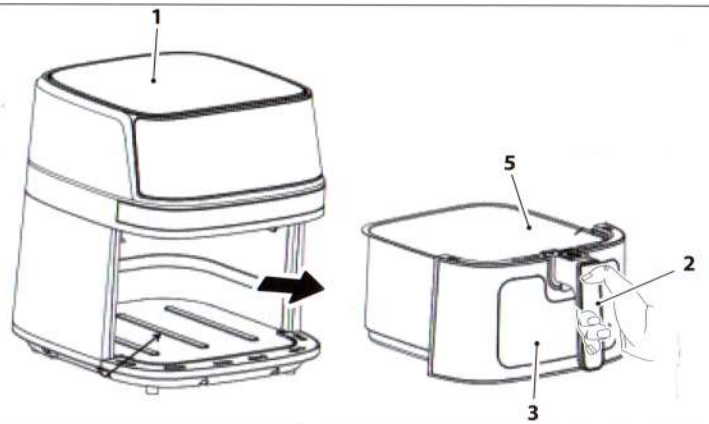
F1


7
8g
8h
8f
°C
MIN
AIR FRY
FRIES
WINGS
ROAST
STEAK
SEAFOOD
PIZZA
CAKE
VEGE
HAM
TEMP
TIME
8d
8b
8a
8e
8c

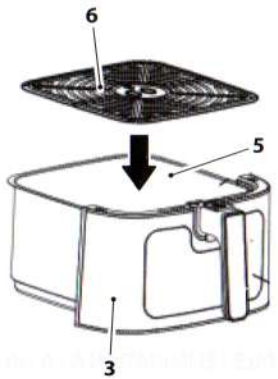

1
8
6
5
3
2


4

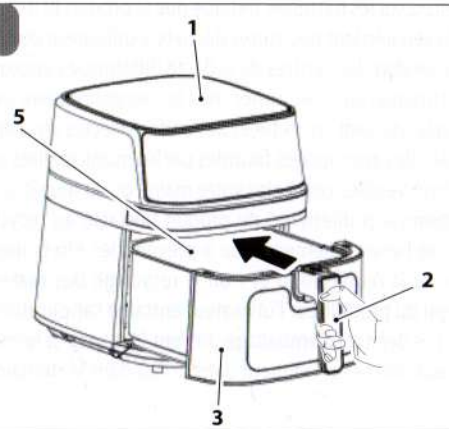
F2

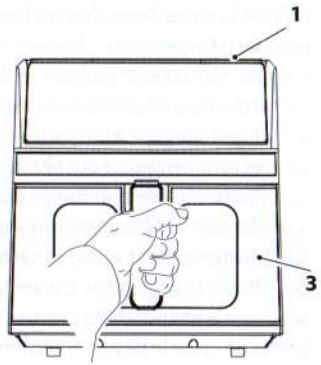

1
5
2
3

F3


6
5
3

F4


1
5
2
3


1
3

FR Déclaration de conformité

Le producteur déclare, sous sa propre responsabilité, que l'appareil auquel se réfère la notice d'instructions est conforme aux prescriptions de la directive CE en matière d'appareils à usage domestique. Afin d'améliorer le produit et/ou de prendre en compte des exigences à la fabrication, le producteur se réserve le droit d'apporter des modific tions techniques, esthétiques et dimensionnelles, sans obligation de préavis.

Champs électromagnétiques (cEm)
Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifique actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

CE

INFORMATION ENVIRONNEMENTALE / ÉLIMINATION À LA FIN DE VIE
"Conformément à la directive 2011/65/UE sur l'élimination des déchets (**RoHS**) et la directive 2012/19/UE (**DEEE**) sur les équipements électriques et électroniques « le symbole de la poubelle barrée sur la plaque signalétique de l'appareil ou sur les batteries, indique que le produit et les piles à la fin de la durée de vie doivent être collectés séparément des autres déchets. L'utilisateur doit donc prendre l'équipement ci-dessus à la fin de la vie dans les centres de collecte différenciés appropriés pour les déchets électroniques et électro-technique, ou le retourner chez le concessionnaire lors de l'achat d'un nouvel appareil. Les batteries usagées doivent être retirées de l'unité, collectés séparément et livré gratuitement à un point de collecte de piles appropriées fournies par les municipalités ou les centres commerciaux. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre mairie ou la municipalité.
La collecte séparée appropriée pour la transmission ultérieure du produit déclassé au recyclage, le traitement et l'élimination respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et / ou le recyclage des matériaux constituant l'équipement. L´élimination illégal du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la loi. Les déchets d'emballage doivent être triés et remis aux points de collecte désignés conformément aux normes en vigueur dans le lieu dans le domaine de la collecte des déchets.

SOMMAIRE FR 1

Instructions d'utilisation et d'entretien
(Traduction des instructions d'origine)

Cher Client,

Merci d'avoir fait l'acquisition **FRY 8025**.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de faire fonctionner votre appareil et conservez-le pour vous y référer ultérieurement en cas de problème.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Signification de l'avertissement dans le livret

DANGER: Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou même la mort. L'utilisation de ce terme est limitée aux situations les plus extrêmes.

ATTENTION: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves (et dans des cas extrêmes, la mort).

AVERTISSEMENT: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de dommages à l'équipement. Il avertit également l'utilisateur au mode de fonctionnement incorrect.

Instructions relatifs à la sûreté indispensable premier de l'usage

Lire attentivement les avertissements contenus dans le présent mode d'emploi car ils fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
Conserver avec soin le livret pour toute consultation ultérieure.

- Avant toute utilisation, vérifier l'état mécanique de l'appareil.
  Le corps de l'appareil, le bac et le panier ne doivent présenter aucune rupture ou fêlure. La gaine et la prise du câble d'alimentation ne doivent pas présenter de ruptures ou de fissures. Si c'est le cas, débrancher immédiatement la prise de courant et porter l'appareil dans un centre d'assistance agréé pour effectuer les vérifications nécessaires.
- Les éléments de conditionnement (sachets en plastique, mousse de polystyrène, clous, etc.) constituent des sources de danger potentielles et ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, SEULEMENT sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau d'alimentation électrique. La plaquette est placée sur le fond de l'appareil.
- Pour des raisons de sécurité, il est recommandé d'alimenter l'appareil avec un interrupteur différentiel (RCD) dont le courant de fonctionnement ne dépasse pas 30 mA.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la prise de l'appareil, faire remplacer la prise par une autre de type approprié par un électricien qualifié qui devra également vérifier que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil. En général, l'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est déconseillé. Si toutefois leur emploi était indispensable, il est nécessaire de n'utiliser que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en veillant cependant à ce que la limite de résistance en valeur de courant, indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges, ainsi que la limite de puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple, ne soient pas dépassées.
- Ce produit doit être branché à une prise de courant munie d'une mise à la terre.
- L'emploi de tout appareil électrique exige le respect de quelques règles fondamentales. En particulier:
  - ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides;
  - ne pas utiliser l'appareil pieds-nus;
  - ne pas tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil même pour sortir la prise de courant;
  - ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
  - ne pas laisser des enfants ou des personnes invalides utiliser l'appareil sans surveillance.
- En cas de panne et/ou de dysfonctionnement, arrêter l'appareil et n'effectuer aucune intervention. Pour toute réparation éventuelle, ne s'adresser qu'à un centre de service après-vente agréé par le constructeur et exiger l'emploi de pièces détachées d'origine. Le non respect de cette recommandation peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Si vous décideriez de ne plus utiliser un appareil de ce type, il est recommandé de le rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation après avoir débranché la prise de courant.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Aussi, il est recommandé de rendre inutilisables toutes les parties dangereuses de l'appareil, surtout pour les enfants qui pourraient jouer avec l'appareil.

L'installation doit être effectuée conformément aux indications du constructeur. Une installation abusive peut occasionner des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens pour lesquels le constructeur ne saurait être tenu responsable.

- Afin d'éviter toute surchauffe dangereuse, il est recommandé de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur et d'utiliser l'appareil selon les indications reportées au paragraphe «UTILISATION».
- Ne pas laisser l'appareil branché inutilement. Débrancher la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil présente des signes de détérioration, le faire uniquement remplacer dans un centre de service après-vente agréé par le constructeur, dans la mesure où cette opération nécessite un outillage spécifiqu .

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsqu'il est correctement relié à un dispositif de mise à la terre efficace et conforme aux normes de sécurité en vigueur.

- Il faut vérifier cette consigne de sécurité fondamentale et, en cas de doute, demander un contrôle soigné de l'installation à un professionnel.

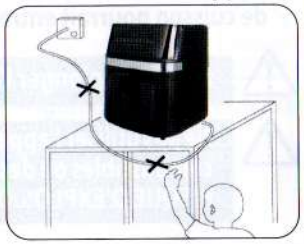
Le constructeur ne peut être tenu responsable des éventuels dommages subis en l'absence d'une mise à la terre de l'installation.

- Avant d'effectuer toute opération, coupez l'alimentation et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et attendez que l'appareil soit complètement refroidi.
- Ne pas brancher l'appareil à l'alimentation électrique à travers des minuteurs extérieurs ou des dispositifs de contrôle à distance.

Maintenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes de l'appareil.

S'assurer que le câble d' alimentation ne gêne pas le mouvement autour de l'appareil afin d'éviter que l'on ne puisse pas le tirer par inadvertance et renverser l'appareil.

Risque de brûlures!



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Placer l'appareil sur un plan d'appui horizontal et bien stable dont la surface n'est pas délicate (attention aux meubles laqués, aux nappes, etc.). S'assurer que l'appareil est appuyé de manière sécurisée.

Ne pas obstruer les grilles de refroidissement.

Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.

Placer l'appareil loin des éviers et des robinets.

Lors du fonctionnement, la prise de courant doit être facilement accessible dans le cas où il s'avérerait nécessaire de débrancher l'appareil.
Ne pas placer l'appareil sous une prise de courant.

La température des surfaces accessibles peut s'avérer très élevée lorsque l'appareil est en marche.
Les surfaces se réchauffent lors de l'utilisation.

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors qu'il est en marche.

Ne pas placer l'appareil en marche contre des parois ou sous une étagère, une table, etc. Laisser un espace d'au moins 10 cm autour de l'appareil et de 10 cm au-dessus.

- Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Ne pas déplacer l'appareil s'il est en marche.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, lieux humides ou à proximité de sources de chaleur, etc.).

Ne jamais verse l'huile dans le bac (3).
DANGER INCENDIE !

- Nettoyer le bac (3) après chaque utilisation. **Une accumulation excessive de liquides de cuisson pourrait entraîner l'incendie de ceux-ci et endommager l'appareil.**

Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.

Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux renfermant des explosifs, des gaz combustibles ou des liquides inflammables (peintures, colles, sprays, etc.).
RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Contrôler qu'aucune matière inflammable ne se trouve à proximité (par exemple, les rideaux, les tapisseries, etc.).

- L'appareil est équipé d'un dispositif interrompant automatiquement l'alimentation électrique en cas de surchauffe.

Retirer immédiatement la prise de courant si de la fumée foncée venait à sortir de l'appareil !
Attendre que la fumée s'arrête de sortir avant de retirer le bac (3) du corps de l'appareil (1).

- Ne **JAMAIS** employer d'eau pour éteindre un feu.
- N'exposez pas l'appareil à des températures élevées, ne le placez pas sur une plaque chauffante ou une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
  Les écuries, les étables, les granges, les portiques, les kiosques, les balcons ou semblables sont considérés comme l'extérieur donc l'utilisation n'est pas autorisée.

Lors de l'utilisation de l'appareil chauffe. Pour éviter les brûlures, utiliser avec précaution afin de ne pas toucher les parties accessibles à température élevée de l'appareil.

Pendant la cuisson, rester à distance de la vapeur qui sort des grilles de sortie de l'air (4).

S'il fallait retirer le bac (3) pendant la cuisson, prêter une attention particulière à la vapeur qui sort. Il est conseillé d'utiliser des gants de cuisine ou des poignées de protection des mains. Danger de brûlures !

- Une fois l'utilisation terminée et avant de nettoyer l'appareil, l'éteindre, débrancher la prise de la prise et le laisser refroidir.
- Après chaque utilisation, toujours effectuer un nettoyage en profondeur de toutes les parties en contact avec les aliments, tels qu'énumérés à l'article «NETTOYAGE».

- Cet appareil est destiné à un usage domestique.
  Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans d'autres environnements tels (qui sont exclus de la garantie):

Domestic use only

- salles de pause ou restaurant du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- fermes ou bed and breakfast;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres habitations;
- environnements tels que les chambres d'hôtes.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Cet appareil devra être utilisé uniquement et conformément à l'usage pour lequel il a été conçu, à savoir la friture d'aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage dérivant d'emplois non appropriés, erronés ou irraisonnables.

Ne laissez jamais l'appareil à la portée des enfants ou des personnes handicapées, lorsqu'il est en fonctionnement.

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

- Pour toute réparation éventuelle, s'adresser uniquement à un centre après-vente agréé et demander d'utiliser des pièces détachées d'origine. Le non-respect de ces instructions peut nuire au bon fonctionnement de l'appareil.
- Pour ranger ou transporter convenablement l'appareil, utiliser son emballage d'origine.

En cas de problèmes sur l'appareil, contacter un centre de service après-vente agréé. Éviter de réparer l'appareil par vos propres moyens. Toute intervention de réparation effectuée sur l'appareil par un personnel non autorisé fait automatiquement tomber la garantie, même si sa période n'est pas achevée.

CARACTÉRISTIQUES

- Alimentation: ..... 220-240V~ 50/60Hz
- Puissance: 1700W
- Capacité du panier: ..... 8 litres
- Thermostat réglable: ..... 80-200°C
- Minuteur: ..... 1-60 min
- Espace isolant entre la friteuse et la coque externe
- Ecran digital et touches tactiles
- Fenêtre de visualisation

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. F1)

1) Corps appareil
2) Poignée panier
3) Bac
4) Grilles de sortie de l'air
5) Panier
6) Grille métallique
7) Ecran digital

Commandes

8) Panneau de commandes :
   - a. Bouton « **MARCHE / ARRÊT / PAUSE** »
   - b. Bouton « **TEMPÉRATURE/ TEMPS CUISSON** »
   - c. Bouton « **+** » **TEMPÉRATURE/ TEMPS CUISSON**
   - d. Bouton « **-** » **TEMPÉRATURE/ TEMPS CUISSON**
   - e. Bouton « **SÉLECTION FONCTIONS** »
   - f. Voyants « **FONCTIONS PRÉRÉGLÉES**

UTILISATION

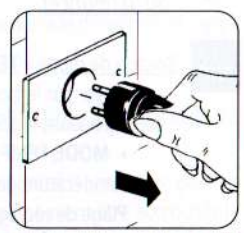
>> À la première utilisation

- Extraire le bac (3) avec le panier (5) du corps de l'appareil (1) en empoignant la poignée (2) **(Fig. F2)**.
- Enlevez les accessoires et les documents de la friteuse.

Lors de la première utilisation de l'appareil, laver le panier (5), la grille (6) et le bac (3) avec de l'eau chaude et du détergent normal pour la vaisselle.
Rincer abondamment et sécher soigneusement tous les composants.
Pour le nettoyage externe du corps de l'appareil (1) utiliser un linge humide en évitant l'utilisation de détergents abrasifs.

>> Utilisation

S'assurer que la friteuse est débranchée de la prise de courant.



- Placer l'appareil sur un plan horizontal et stable et s'assurer que tous les pieds y reposent.

Utiliser l'appareil sans huile ou graisse. Danger incendie !

La friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité thermique. En cas de défaillance du thermostat, le circuit électrique est déconnectée automatiquement, évitant ainsi la surchauffe.

UTILISATION

- Brancher le voyant d'alimentation à la prise de courant en s'assurant que la tension de réseau corresponde à ce qui est indiqué sur la plaque des données de l'appareil.

Déterminer le temps et la température appropriés en fonction du type d'aliment à cuire (voir « tableau des temps et des températures »).

- Extraire le bac (3) et insérer les aliments à cuire à l'intérieur du panier (5) **(Fig. F2)**.

Ne pas remplir excessivement le panier (5). (Capacité MAX: 8 l).

- Par la suite, insérer le bac (3) dans l'appareil et régler le temps et la température appropriés (voir « tableau des temps et des températures ») **(Fig. F4)**.

S'assurer que le bac (3) soit correctement insérée dans le corps de l'appareil (1).

Ne jamais utiliser le bac (3) sans avoir d'abord inséré le grille (6) (Fig. F3).

Ne pas toucher le bac (3) pendant la cuisson.
Risque de brûlures !

Bouton « **MARCHE / ARRÊT / PAUSE** » (8a)

- Appuyer sur le bouton pour régler le temps (**18 minutes**) et la température (**190°C**) par défaut ; le voyant correspondant s'allume.
- Appuyer une autre fois sur le bouton pour lancer la cuisson.
- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton pendant environ 3 secondes ; l'écran affich « **OFF** ». Le voyant « **OFF** » s'éteint et le ventilateur s'arrête 20 secondes plus tard.

Durant le fonctionnement, appuyer sur le bouton (8a) pour mettre en pause la cuisson et/ou la relancer.

Bouton de mode « **TEMPÉRATURE / TEMPS CUISSON** » (8b)

- Appuyer sur le bouton (8b) pour sélectionner le mode température ou le minuteur ; le voyant correspondant (8g/8h) s'allume et la température/le minuteur s'affiche sur l'écran (7).
  - **MODE TEMPÉRATURE** : Appuyer sur un des boutons (8c/8d) pour augmenter ou diminuer la température de cuisson de 5°C à la fois.
    Plage de réglage de la température : 80°C-200°C.

Pour régler rapidement la température, maintenir appuyé un des boutons (8c/8d).

UTILISATION

- **MODE TEMPS** : Appuyer sur un des boutons (8c/8d) pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson de 1 minute à la fois.
  Plage de réglage du temps de cuisson : 1-60 minutes.

Pour régler rapidement le temps de cuisson, maintenir appuyé un des boutons (8c/8d).

Ajouter 3 minutes par rapport aux temps de cuisson indiqués sur le tableau (voir page 12) si l'appareil n'a pas été préalablement réchauffé.

Bouton « **SÉLECTION FONCTIONS** » (8e)

- Appuyer sur le bouton (8e) pour sélectionner une des fonction préréglées désirées ; le voyant correspondant (8f) s'allume.

FONCTIONS PRÉRÉGLÉES					
	Friteuse à air		Viande		Légumes verts
	Frites		Poisson		Décongelation
	Ailes de poulet		Pizza		
	Poulet		Cuisson au four		

- Une fois que la fonction désirée est sélectionnée, l'appareil règle le temps et la température par défaut.

- Une fois le temps de cuisson réglé entre 1 et 60 minutes, le minuteur commencera le décompte et l'appareil démarre.

Certains ingrédients ont besoin d'être mélangés pendant la cuisson (voir « tableau des temps et des températures »).

- Pour remuer les aliments, retirez délicatement la casserole (3) du corps de l'appareil (1) en la saisissant par la poignée (2), la cuisson s'arrête automatiquement. Séparer les aliments qui peuvent être accrochés les uns aux autres. La cuisson s'arrête temporairement et elle reprend lors de l'insertion du récipient. La cuisson reprend où elle s'est arrêtée.

En extrayant le bac (3), de la vapeur sort.
Opérer très précautionneusement. Danger de brûlures !

UTILISATION

Après avoir extrait le bac (3) du corps de l'appareil (1), le poser uniquement sur une surface résistante aux températures élevées.

- Insérer délicatement le bac (3) avec le panier (5) du corps de l'appareil (1).

Une fois le temps réglé terminé, le minuteur émet un « bip ».

- S'assurer que les ingrédients sont cuits en extrayant le bac (3) du corps de l'appareil (1).
- Poser le bac (3) sur une surface résistante aux températures élevées.

Si les aliments ne sont pas parfaitement cuits, replacer le bac (3) dans le corps de l'appareil (1) et régler un temps de cuisson supplémentaire.

L'appareil peut être éteint manuellement en maintenant appuyé le bouton (8a) pendant environ 3 secondes.

Retirer les ingrédients

En extrayant le bac (3), de la vapeur sort.
Opérer très précautionneusement. Danger de brûlures !

- Pour enlever les ingrédients (pommes de terre, poulet, etc.), extraire délicatement le bac (3) du corps de l'appareil (1) en la prenant par la poignée (2) et la positionner sur une surface résistante aux fortes températures.

Ne pas renverser le bac (3) avec la grille (6) encore insérée parce que les liquides de cuisson récoltés dans le bac (3) pourraient provoquer des brûlures.

- Retirer les ingrédients à l'intérieur du panier (5) en utilisant des outils en bois ou en plastique en faisant attention à ne pas abîmer la surface du panier (5).

Pour retirer les ingrédients délicats ou des grandes dimensions, il est possible d'utiliser des pinces de cuisine.

CONSEILS

- Les aliments de petite taille requièrent en général des temps de cuisson inférieurs par rapport aux aliments de grandes dimensions.

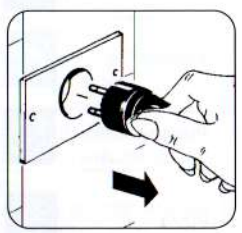
Ne pas déplacer l'appareil encore chaud.
Danger de brûlures !

Extraire juste pour un court instant le bac (3) du corps de l'appareil (1) peut perturber le processus de cuisson.

- Les aliments de petites dimensions requièrent en général des temps de cuisson inférieurs par rapport aux aliments de grandes dimensions.
- Une quantité plus grande d'ingrédients requiert des temps de préparation plus longs. Une quantité plus petite d'ingrédients, en revanche, requiert des temps de préparation plus courts.
- Mélanger les aliments plus petits à mi-cuisson permet d'obtenir une cuisson uniforme et meilleure.
- Ajouter une cuillère d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir des pommes de terre croquantes. Frire les aliments rapidement, après avoir ajouté l'huile.
- Ne pas cuire des aliments excessivement gras dans l'appareil.
- Les aliments qui peuvent être préparés au four peuvent être cuits également dans la friteuse.

NETTOYAGE

Avant d'effectuer l'opération de nettoyage, toujours retirer la prise de courant et attendre que l'appareil se soit entièrement refroidi.



Il est possible de retirer le bac (3) du corps de l'appareil (1) pour permettre un refroidissement rapide.

- Pour le nettoyage externe et interne du corps de l'appareil (1) utiliser un linge humide **en évitant l'utili-sation de détergents abrasifs.**
- Nettoyer les éléments chauffants avec une éponge humide pour retirer tout résidu d'aliment.
- Le nettoyage du panier (5) et du bac (3) doit être effectué avec de l'eau chaude, des détergents normaux pour la vaisselle et une éponge non abrasive.
- Les rincer abondamment et les sécher soigneusement.

Si la saleté persiste, il est possible de plonger pendant environ 10 minutes le panier (5) et/ou le bac (3) dans de l'eau chaude et du liquide pour vaisselle.

Avant de ranger l'appareil, s'assurer que tous les composants soient entièrement secs.

TABLEAU DES TEMPS ET DES TEMPÉRATURES

A noter. Ajoutez 3 à 5 minutes au temps de préparation si vous commencez à frire lorsque la friteuse est encore froide.Le temps et la température programmés sont étudiés pour obtenir des cuissons correctes selon le type d'aliment. Il est conseillé de changer de temps et température sur la base de l'expérience (ex. cuissons précédentes pas terminées ou trop longues).

ALIMENT	Température (°C)	Temps (min)	Remarque
Friteuse à air	200	20	-
Frites	200	15	Mélanger pendant la cuisson
Ailes de poulet	200	25	Tourner à mi-cuisson
Poulet	200	30	Tourner à mi-cuisson
Viande	200	25	Tourner à mi-cuisson
Poisson	190	10	Tourner à mi-cuisson
Pizza	200	25	Utiliser un plat approprié et résistant aux fortes températures
Cuisson au four	200	20	Utiliser un plat approprié et résistant aux fortes températures
Légumes verts	160	10	Mélanger pendant la cuisson
Décongelation	80	10	-

(valeurs indicatives)

DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES

DYSFONCTIONNEMENTS	CAUSES POSSIBLES	ACTIONS CORRECTIVES
• L'appareil ne fonctionne pas.	• L'appareil n'est pas branché à la prise.	• Brancher la prise de courant.
• Les ingrédients frits avec l'appareil ne sont pas prêts.	• La quantité d'ingrédients présente dans le panier est trop grande. • Temps ou température réglée insuffisante.	• Insérer une quantité inférieure d'ingrédients dans le panier pour garantir une cuisson uniforme. • Augmenter le temps et la température de cuisson.
• Les ingrédients sont frits de manière uniforme.	• Certains types d'aliments ont besoin d'être retournés/mélangés à mi-cuisson.	• Les aliments que se trouvent sur le dessus ou au milieu (par exemple frites) doivent être mélangés à mi-cuisson.
• Les aliments ne sont pas croquants après la cuisson.	• Temps ou température réglée insuffisante.	• Augmenter le temps et la température de cuisson. Badigeonner légèrement avec l'huile les aliments pour un résultat croquant.
• Il est impossible d'insérer correctement le bac dans le corps de l'appareil.	• Il y a trop d'aliments dans le panier. • Le panier n'est pas correctement inséré dans le bac.	• Ne pas remplir le panier au-delà de l'indication « MAX ». • Insérer le panier dans le bac jusqu'à entendre le « clic » d'enclenchement.
• Fumée blanche qui sort de l'appareil.	• Les ingrédients en cuisson sont particulièrement gras. • Le bac contient des résidus de graisse de la cuisson précédente.	• Lors de la friture d'aliments particulièrement gras, une grande quantité d'huile peut coller dans le bac. L'huile produit une fumée blanche et le bac peut se réchauffer plus que d'habitude. Cela n'est pas préjudiciable pour le résultat final ni pour l'appareil. • S'assurer de nettoyer correctement le bac après chaque utilisation.
• Les pommes de terre fraîches ne sont pas frites de manière uniforme.	• Le bac contient des résidus de graisse de la cuisson précédente. • On a utilisé le mauvais type de pommes de terre.	• Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer qu'elles restent fermes pendant la cuisson. • Rincer les pommes de terre sous l'eau courant pour s'assurer de retirer l'amidon en excès.
• Les pommes de terre fraîches ne sont pas croquantes après la friture.	• Les pommes de terre sont trop humides.	• S'assurer de retirer l'eau en excès avant la cuisson. • Couper les pommes de terre en petits morceaux pour un résultat plus croquant. • Ajouter une cuillère d'huile en plus pour un résultat plus croquant.

Ed. 03/2025

ohmex
Switzerland

OHMEX SA
Route de Lully, 5C
1131 Tolochenaz - Switzerland

www.ohmex.ch